dTest

objektivně
nezávisle
bez reklam

Výsledky jediných skutečně nezávislých testů v ČR a SR a spousta užitečných informací pro spotřebitele každý měsíc ve Vaší schránce a denně na

www.dtest.cz

Děkujeme vám, že jste si stáhli informace z www.dtest.cz.

I díky Vašim penězům může časopis dTest hradit vysoké náklady na testování výrobků a poskytovat prvotřídní služby spotřebitelům.

Šířením elektronické verze testu způsobíte, že na další testování a kvalitní služby nebudeme mít dostatek peněz. Přejeme příjemné počtení.



Výrobci nemají žádnou možnost ovlivnit testování.

Komerční subjekty nemají možnost ovlivnit obsah časopisu prostřednictvím inzerce.

Test

Poličan krájený



Poličan patří k nejdražším českým salámům na trhu. Aby měl výrobek s tímto názvem odpovídající kvalitu, musí salám splňovat požadavky stanovené masnou vyhláškou. My jsme v testu zjistili, že šest z 13 zakoupených poličanů si název přisvojilo nezaslouženě. Nesplňovaly vyhláškou požadované množství čisté svalové bílkoviny. Znamená to, že v nich bylo méně libového masa, než je pro poličan závazné. Většině testovaných poličanů hodnotitelé vytkli nedobrou chuť.





dobrá rada

Poličan je drahý salám a vyrobit ho tak, aby byl dobrý, je úkol pro řeznické mistry. Očekávanou kvalitu ovšem dostanete málokdy. Doporučit k nákupu můžeme pouze čtyři z testovaných, tedy méně než třetinu. Jen dva přitom získaly zároveň známku dobře od našich hodnotitelů. Nejvíce chutnal první umístěný salám **Spar** (dobře, 250 Kč/kg), chuťově zaujal také **Poličan Lidl Pikok** (dobře, 183 Kč/kg). Ten je také nejlevnější z testovaných. Nejvíce masa obsahoval výrobek **Albert Quality** (dobře, 200 Kč/kg). Sto gramů tohoto poličanu bylo vyrobeno ze 145 gramů masa, což je o čtyřicet gramů více, než kolik výrobce udává na obalu. Téměř shodné hodnocení náleží i **Poličanu Krahulík** (dobře, 200 Kč/kg).

Vysokoškolská učebnice pro budoucí technology masokombinátů označuje výrobu trvanlivého salámu poličan za tak náročnou, že ji dokáží zvládnout jen skuteční mistři v oboru. Nutné předpoklady pro zdařilý poličan jsou podle učebnice tři: suroviny nejvyšší jakosti, bezvadné strojní vybavení a odborně zdatný personál. Pokud se stane jakákoli chyba v některé fázi výroby poličanu, už se nedá napravit a výsledkem je nekvalitní produkt, v horší variantě výrobní zmetek.

Možná by nebylo od věci, aby si zmíněnou učebnici s názvem Hygiena a technologie masa – Trvanlivé masné výrobky od Josefa Kameníka (Brno 2012) přečetli i někteří výrobci poličanu. Z našeho testu vyplynulo, že část z nich na drahém salámu pokazila, co se dalo a jejich poličan poličanem vlastně ani nebyl. Příčinou byla především málo jakostní surovina.

Nevyhovělo šest ze 13

Pro testy jsme nakoupili 13 balených porcovaných výrobků s názvem Poličan krájený a rovnou řekněme, že šest z nich nesplnilo klíčový parametr potravinářské vyhlášky o množství čisté svalové bílkoviny. Vyhláška ukládá, že jí v salámu poličan musí být nejméně 16 %, do tohoto limitu se však vešlo jen sedm výrobků, z toho tři po započtení tzv. nejistoty měření. V šesti vyhlášce nevyhovujících salámech laboratoř naměřila od 11,89 % do 15,03 % čisté svalové bílkoviny.

Parametr zvaný čistá svalová bílkovina vypovídá, kolik libového masa bylo použito. V zásadě platí, že jeden gram čisté svalové bílkoviny odpovídá pěti gramům masa bez tuku a pojivové tkáně.

Z tohoto hlediska byl spotřebitel nejvíce poškozen koupí Poličanu krájeného značky Korrekt (pro Globus ČR vyrobil STEINEX a.s. Brno). Bylo v něm 11,89 % čisté svalové bílkoviny, tedy o čtvrtinu méně, než je stanoveno vyhláškou. Korrekt, jehož název v této souvislosti působí ne právě přesvědčivě, skončil jako nejhorší i v senzorické části testu pro svou kyselou až štiplavou chuť a nesoudržnou mazlavou konzistenci.

Druhým největším hříšníkem co do nedodrženého množství čisté svalové bílkoviny byl Kostelecký Poličan (Kostelecké uzeniny a.s., Kostelec). Text na nápadně luxusním obalu hýřil řadou superlativů o špičkové kvalitě a prémiovém masném produktu, ve výrobku však bylo jen 13,46 % čisté svalové bílkoviny, což ke splnění vyhlášky rozhodně nestačilo. V senzorickém testu skončil Kostelecký Poličan třetí od konce.

Závazná receptura neexistuje

Nad chybějícími procenty čisté svalové bílkoviny nelze mávnout rukou. Běžnému spotřebiteli sice tento údaj mnoho neříká, ale při kontrolách kvality je to jediný ukazatel, který mohou státní potravinářští inspektoři uplatnit na nesvědomité výrobce. Ti hřeší na to, že pro výrobu poličanu neexistuje žádná jednotná receptura.

Spotřební normy před rokem 1990 ukládaly tehdy centrálně řízeným pod-

› str. 44



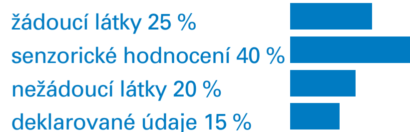
Jak testujeme

podrobný postup testu krájených poličanů najdete na www.dtest.cz/polican

Jak hodnotíme

grafická skladba celkového hodnocení kvality krájených poličanů

žádoucí látky 25 %
senzorické hodnocení 40 %
nežádoucí látky 20 %
deklarované údaje 15 %



Test Poličan krájený



polišan krájený	Spar Poličan	Albert Quality / / Poličan	Krahulík Poličan	Lidl Pikok / / Poličan	Billa Vocílka / / Poličan	Krahulík Poličan Fit	Krásno Poličan
cena (Kč)	25	20	20	22	28	30	20
hmotnost (g)	100	100	100	120	100	100	100
cena za 1 kg (Kč)	250	200	200	180	280	300	200
hodnocení kvality	**dobře 67 %**	**dobře 64 %**	**dobře 63 %**	**dobře 63 %**	**uspokojivě 58 %**	**uspokojivě 56 %**	**uspokojivě 44 %**
žádoucí látky	**uspokojivě 58 %**	**dobře 66 %**	**dobře 64 %**	**dobře 61 %**	**dobře 65 %**	**dobře 75 %**	**uspokojivě 57 %**
maso	+	++	+	+	+	+	+
čistá svalová bílkovina	o	+	+	o	+	++	–
tuk	o	o	o	+	+	++	o
senzorické hodnocení	**dobře 69 %**	**uspokojivě 59 %**	**uspokojivě 55 %**	**dobře 62 %**	**uspokojivě 43 %**	**dostatečně 33 %**	**nedostatečně 15 %**
vzhled	+	+	+	+	+	o	–
vůně	+	+	+	+	+	o	––
chuť	+	o	o	o	––	––	––
konzistence	+	+	+	+	+	o	–
nežádoucí látky	**dobře 66 %**	**uspokojivě 56 %**	**dobře 66 %**	**uspokojivě 59 %**	**dobře 64 %**	**dobře 67 %**	**uspokojivě 59 %**
glutamany	+	+	+	+	+	+	+
dusičnany a dusitany	+	+	+	o	+	+	+
kuchyňská sůl	o	–	o	o	o	o	o
deklarované údaje	**dobře 77 %**	**velmi dobře 85 %**	**dobře 78 %**	**dobře 76 %**	**dobře 77 %**	**dobře 70 %**	**velmi dobře 83 %**
obsah masa	++	++	++	++	++	+	++
tuk a sůl	+	+	+	+	+	+	+
deklarovaný obsah masa (g/100g) [1]	129	110	129	129	129	139	110
změřený obsah masa (g/100g) [1]	134	145	139	130	134	133	137
deklarovaný obsah tuku (%)	max. 50	max. 50	max. 50	max. 50	max. 50	max. 35	max. 50
změřený obsah tuku (%)	37	40	38	32	32	23	39
dodavatel / výrobce	Krahulík – MASOZÁVOD, Krahulčí, a.s., Telč	MP Krásno, a.s., Valašské Meziříčí	Krahulík – MASOZÁVOD, Krahulčí, a.s., Telč	Krahulík – MASOZÁVOD, Krahulčí, a.s., Telč	Billa, spol. s r.o., Říčany u Prahy	Krahulík – MASOZÁVOD, Krahulčí, a.s., Telč	MP Krásno, a.s., Valašské Meziříčí
datum spotřeby	12.07.2013	17.06.13	23.06.2013	03.07.2013	27.06.2013	25.06.13	25.06.13

klíč:
++ + o – ––
velmi dobře ⟷ nedostatečně

rozpětí hodnocení:
velmi dobře 100–80 %
dobře 79–60 %
uspokojivě 59–40 %
dostatečně 39–20 %
nedostatečně 19–0 %

vysvětlivky:
✓ ano ✗ ne
Některá hodnocení mohou být limitována.
Při shodném hodnocení kvality pořadí podle abecedy.
[1] celkové množství masa, z něhož byl salám vyroben





Pejskar Poličan	Tesco Poličan	Penny Řezníkův talíř / Poličan	Kostelecké uzeniny Kostelecký Poličan	Tesco Poličan	Globus Korrekt / / Poličan
22	22	22	30	22	20
75	75	100	80	100	100
290	290	220	375	220	200
nedostatečně 19 %	**nedostatečně 19 %**	**nedostatečně 18 %**	**nedostatečně 17 %**	**nedostatečně 17 %**	**nedostatečně 15 %**
nedostatečně 19 %	**nedostatečně 19 %**	**nedostatečně 18 %**	**nedostatečně 17 %**	**nedostatečně 17 %**	**nedostatečně 15 %**
+	+	o	o	o	–
––	––	––	––	––	––
–	o	–	o	o	o
dostatečně 32 %	**dostatečně 33 %**	**nedostatečně 12 %**	**nedostatečně 19 %**	**uspokojivě 42 %**	**nedostatečně 13 %**
+	+	–	o	–	–
–	–	–	––	o	–
––	––	––	––	–	––
o	o	–	o	o	––
dobře 64 %	**uspokojivě 40 %**	**dobře 66 %**	**uspokojivě 57 %**	**dobře 67 %**	**dobře 60 %**
+	––	+	+	+	+
o	+	+	+	+	+
+	o	o	–	o	o
uspokojivě 43 %	**uspokojivě 43 %**	**uspokojivě 43 %**	**velmi dobře 84 %**	**dobře 68 %**	**uspokojivě 43 %**
–	–	–	++	+	–
+	+	+	+	+	+
×	×	×	95	129	×
137	137	126	125	121	116
max. 50	max. 50	max. 50	max. 50	max. 50	max. 50
42	40	45	41	37	41
MADE GROUP, a.s., Praha	MADE GROUP, a.s., Praha	Maso-kombinát Plzeň s.r.o., Plzeň	Kostelecké uzeniny a.s., Kostelec	Krahulík – MASOZÁVOD, Krahulčí, a.s., Telč	STEINEX a.s., Brno
10.06.2013	17.06.2013	22.8.13	24.06.2013	22.06.13	26.06.2013

vítěz testu
výhodný nákup


© Andrea Wilhelm / Fotolia



Jak poznat kvalitní Poličan

Vzhled v nákroji – řez lesklý, hladký, barva růžově-červená, jemné zrnění (jemná mozaika libových a tukových částic), připouští se ojedinělý výskyt malých vzduchových dutinek
Vůně – příjemná a aromatická
Chuť – příjemná aromatická po použitých surovinách, přísadách a kouři, mírně slaná a výrazněji kořeněná
Konzistence – pružná až tuhá, plátky kompaktní, na skusu výrobek vláčný až křehký
Zdroj: Vyhláška 326/2001 Sb.



Jak poznat závady

Vzhled – v nákroji horší zpracování – hrubší struktura, nepravidelnost – shluky tukových a libových částic, větší póry a dutinky, kolagenní částice, nestejnorodá a netypická barva, příliš světlé nebo příliš syté zabarvení, cizí zabervení (našedlé, nazelenalé), mramorování, skvrny, tmavší kroužek pod povrchem, zabarvená tuková zrna, mozaika „rozmazaná, neostrá“, vyvstávající tuk
Vůně – slabá, mdlá, prázdná, zatuchlá, kyselá, žluklá, stará, jinak cizí
Chuť – málo nebo příliš slaná, málo nebo příliš aromatická, příliš kyselá, prázdná, mdlá, zatuchlá, žluklá, kovová, stará, štiplavá, jinak cizí
Konzistence – příliš tuhá nebo měkká, mazlavá, plátky nesoudržné
Na skusu – salám tuhý, suchý, hrubý, nesoudržný, mazlavý, příliš tučný
Zdroj: Kriteria pro organoleptické vyšetření

nikům Masného průmyslu, že do poličanu musí přijít rovným dílem libové hovězí maso, libové vepřové maso a vepřový bůček. Přesně bylo definováno, jakým způsobem má být maso opracováno, aby bylo libové. Ale to už je minulost.

Nynější masná vyhláška č. 326/2001 Sb. dává výrobcům volnější ruku při výběru suroviny. Může tam přijít hovězí i vepřové, v jakém poměru si výrobci určí, nebo jen jedno z nich. Není však určeno, jak libové má maso být. Vyhláška pouze ukládá, že v salámu smí být maximálně 50 % tuku. Připomeňme, že kromě svalové bílkoviny je v mase i bílkovina pojivových částí – kolagen. Ten může při použití šlachovitého masa tvořit významný podíl celkových bílkovin v masném výrobku. Požadavek minimálního obsahu čisté svalové bílkoviny má tedy zabránit používání podřadných, byť netučných surovin.

Nářky nad kvalitou salámů a uzenin odbývají jejich výrobci tím, že tak levné výrobky, jak žádají spotřebitelé, prostě nekvalitní být musí. Náš test ukázal, že nekvalitní mohou být i výrobky drahé. To se stalo zřejmým při senzorickém hodnocení, v němž žádný z našich poličanů neprošel bez výhrad hodnotitelů.



Kyselé a mazlavé

Ani ten poličan, který v senzorice dopadl nejlépe (SPAR, výrobce Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí) hodnotitelům příliš nechutnal. To proto, že měl slabě nakyslou chuť. Ve všech ostatních případech byla chuť salámů kyselá a štiplavá. Vyhláška kyselou chuť nepřipouští. Má být mírně slaná.

Kostelecký Poličan měl chuť nejen výrazně kyselou, ale i zatuchlou, starou. Jeho vůně byla méně příjemná, zatuchlá, žluklá. V senzorickém hodnocení skončil na 11. místě z celkových 13. Hodnotitelé poukázali na to, že z jednotlivých plátků vypadávala tuková zrna. Ve vyhlášce je přitom psáno, že z nákroje nesmí vypadávat vložka, jinak řečeno tuková mozaika. Salám měl měkčí konzistenci, na skusu byl vláčný až mazlavý a plátky se hůře oddělovaly. To je příznakem, že namísto tuhého hřbetního sádla, které doporučuje již zmíněná učebnice z Brna, bylo použito měkké sádlo, jehož řídký tuk rychle žlukne. Salám zůstává měkký a tuk v něm se uvolňuje.

Za mazlavý výrobek s mírně zatuchlou až cizí chutí označili hodnotitelé Poličan Řezníkův talíř (výrobce Masokombinát Plzeň s.r.o.). V testu senzoriky si vysloužil předposlední příčku také kvůli celkově tučnému vzhledu a našedle růžové barvě.



© Tim UR / Fotolia

Méně tuku, více vody

Překvapivé bylo, že hodnotitele chutí neoslnil ani salám s celkově libovým vzhledem, který obsahoval 18,18 % čisté svalové bílkoviny, což bylo nejvíce z testovaných. Šlo o Poličan FIT (Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí), který deklaroval o 30 % snížený obsah tuku. Měl kyselou až štiplavou chuť, v senzorice skončil devátý. Tvrzení o sníženém obsahu tuku bylo oprávněné, měl ho



skutečně nejméně ze všech testovaných poličanů, a to 23,26 %. Vyhláškou stanovených maximálních 50 % tuku nepřekročil žádný z výrobků.

Mikrobiologicky bez závad

Vyhláška neurčuje, kolik celkové vody smí v poličanu být. Obsah vody v salámech se pohyboval od 26,59 % po 39,92 % s výjimkou Poličanu FIT s 47 % vody (kvůli nižšímu obsahu tuku). Výrobci ale musí mít vodu pod kontrolou prostřednictvím jiného závazného parametru, aby se salám nekazil a vydržel při pokojové teplotě 20 stupňů Celsia minimálně 21 dní. Slouží k tomu závazný požadavek na tzv. aktivitu vody, který ovšem není totožný s obsahem celkové vody ve výrobku. Údaj vyjadřuje množství dosažitelné vody pro růst mikroorganismů.

Hodnoty aktivity vody se pohybují od nuly pro naprosto suchou látku po jedničku pro destilovanou vodu. Pro trvanlivé salámy včetně poličanu musí být aktivita vody nižší nebo rovna 0,93. Při vyšší hodnotě se již vytváří prostor k množení Salmonelly a dalších bakteriálních původců střevních onemocnění. Námi testované výrobky se s hodnotami 0,86 až 0,92 do požadovaného limitu vešly. V jednom případě, kdy naměřená aktivita vody činila 0,93, jsme pro jistotu nechali udělat mikro-biální rozbor salámu, test však Salmonellu neprokázal. S negativním výsledkem dopadl i rozbor na přítomnost Listerie, jemuž jsme podrobili všechny výrobky. Pro přehled ještě dodejme, že v dokumentech Evropské unie je aktivita vody pro tento typ
salámu stanovena na 0,92.

Mikrobiologická nezávadnost testovaných výrobků je dobrou zprávou.

Je dobré vědět, že surovinou pro poličan je syrové maso, které se v průběhu výrobního procesu tepelně neupravuje. Pouze se suší a fermentuje s pomocí dodané kulturní mikroflóry, což jsou bakterie mléčného kvašení. Tyto mikroorganismy jsou tak aktivní v soutěži o potravu, že zahubí všechny ostatní bakterie a nakonec samy zaniknou, když předtím ve výrobku vytvoří kyselinu mléčnou, která je konzervantem.



Obsah masa ve výrobku

Výrobci Poličanu na obalech často uvádějí, jakou hmotnost mělo maso použité na sto gramů výrobku. Tato hmotnost se podle deklarací výrobců v testovaných salámech pohybovala od 95 gramů až po 139 gramů na sto gramů výrobku. Jde o to, že v procesu sušení a zrání salámu se z masa odpařuje voda, a tak ztrácí na hmotnosti. Tento údaj však o kvalitě výrobku mnoho nevypovídá, neboť masem se rozumí takřka všechny zvířecí tkáně kromě kostí. Pod pojmem maso se míní i tuk, kůže, bránice nebo žvýkací svaly. Proto musí výrobci dodržovat závazný podíl čisté svalové bílkoviny ve výši minimálně 16 %. Údaj je na některých obalech uveden, ale povinností to není.
Zajímavým zjištěním bylo, že některé masokombináty vyrobily Poličan pro různé odběratele v rozdílné kvalitě. Krahulík-MASOZÁVOD Krahulčí byl autorem celkem šesti Poličanů. S výjimkou nízkotučného výrobku FIT byly údaje o složení salámu na etiketách shodné. Přesto test mezi nimi našel významné rozdíly co do množství čisté svalové bílkoviny. Nejméně jí měl Poličan pro Tesco, který s množstvím 13,66 % nesplnil požadavek vyhlášky. U Poličanů z Krahulčí pro další prodejce se naměřené hodnoty různily, avšak vyhlášku splnily. V senzorické části hodnocení se zástupci Krahulíku umístily na různých pozicích, přičemž Poličan pro SPAR byl přes určité nedostatky hodnocen nejlépe ze všech 13 testovaných salámů.

Poličan se řadí mezi trvanlivé fermentované masné výrobky, starší terminologií označované jako trvanlivé tepelně neopracované masné výrobky. Toto původní označení se stále používá v sousedním Slovensku.

Barva s dopomocí éček

Kyselina mléčná sama o sobě ke konzervaci salámu nestačí. Trvanlivost mu zajistí kuchyňská sůl s přídavkem dusitanů. Zamezuje to růstu Salmonell a dalších patogenních mikroorganismů. Tato solicí dusitanová směs se také podílí na výsledné chuti a barvě výrobku.

Správně vyzrálý poličan má mít přirozeně načervenalou barvu. Přesto

pouze jediný námi testovaný výrobek (Kostelecký Poličan) neměl ve složení uvedena žádná přidaná barviva, všechny ostatní měly jedno nebo i více přidaných barviv. Nejčastěji to bylo E 120 košenila. Na etiketě výrobků jsme také našli betalainovou červeň (E 162), tedy extrakt z červené řepy.

Barvu přirozeně ovlivňuje i použité koření. Spotřební normy Masného průmyslu z roku 1989 pro poličan předepisovaly pepř černý mletý, česnekový koncentrát, hřebíček mletý a papriku sladkou i pálivou. Jaké koření se do poličanů dává dnes, je věcí jednotlivých výrobců. Z etiket se konkrétní složení zjistit nedá a ani to není vyhláškou požadováno, pokud jeho obsah nepřesahuje 2 %. Podle současné vyhlášky stačí, když výrobce na obalu uvede jako informaci pro spotřebitele, že v potravině je „koření“ nebo „extrakt koření“.

Koření v anonymitě

Význam koření je nejen v tom, že přidává potravině barvu, vůni a chuť, ale působí i jako konzervant. Pokusy německých chemiků dokonce ukázaly, že správně nadávkovaná kombinace správného koření zajistí konzervační účinek tepelně neopracovaných masných výrobků i bez dusitanové solící směsi. Recept na „zázračnou“ směs od profesora Wolframa Schnäckela z Anhaltské univerzity pro aplikované vědy je následující: 1 g jalovce, 1,5 g česneku, 1 g hořčičného semínka, 2 g černého pepře a 1 g kmínu na kilogram salámové suroviny. Kromě zmíněného koření je třeba přidat 15 gramů červeného vína.

Zatímco profesor Schnäckel bádá nad návratem k čistě přírodním zdrojům, pro české spotřebitele je aktuální vědět, zda v potravinách nejsou náhražky. Masná vyhláška zakazuje výrobcům dávat do poličanu separát, tedy strojně oddělené maso jakéhokoli druhu a rostlinné bílkoviny, což je hlavně sója. V žádném z testovaných poličanů jsme separát ani sóju nenašli. ×

předplatné časopisu dTest
5 důvodů, proč si ho pořídit

1. **Peníze vložené do předplatného se vám mohou vrátit už během jediného nákupu.** Naše nezávislé testy ukazují, že dražší výrobky nemusí být lepší než levnější konkurence. S dTestem efektivně nakoupíte a ušetříte.

2. Jako předplatitelé získáváte **zdarma přístup do unikátní databáze tisíců testů** na www.dtest.cz.

3. S předplatným dTestu se stanete součástí velké rodiny spotřebitelů, kterou jen tak někdo neoklame. Informujeme o nástrahách trhu a **bojujeme za spotřebitelská práva.**

4. Praktické dárky, které dostávají naši předplatitelé, potěší a **usnadní život.**

5. Pro zachování skutečné nezávislosti nezveřejňujeme žádnou reklamu.
Příjmy z předplatného jsou hlavním zdrojem financování našich testů i ostatních aktivit.

předplatné dTestu objednávejte zde

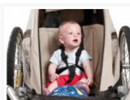




Předplatné dTestu objednávejte na www.dtest.cz/predplatne nebo telefonicky na čísle 241404922.

Aktuálně na www.dtest.cz


Ztrátě radosti z dovolené lze předejít
více


Test dětských vozíků za kola 2013
více


Smutné rekordy otrav potravinami
více


Záludnosti ve smlouvách nových operátorů
více